

Lp.	szkoła	miejsowość	opiekun	uczestnicy	potrawa	Punktacja
1	Zespół Szkół Gastronomicznych	90-357 Łódź	Marcin Kolasiński	Mateusz Pluciński	Sernik z Bryndzy na kruchym spodzie migdałowo-orzechowym z kruszonką z fasoli i espumą truskawkowo-wiśniową oraz tiulem	349
2	Zespół Szkół Gospodarczych	35-330 Rzeszów	Beata Łuka	Patrycja Szczepaniak	Comber jagńczy w dwóch odsłonach/demi glacie z wiśnią nadwiślanką /krupnioki w panierce/sernik grzybowy z suską sechłońską /puree z pasternaku/mus z marchewki/karmelizowane jabłko/olej szczypiorkowy	333
3	Zespół Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim – Technikum nr 2 im. KEN	44-300 Wodzisław Śląski	Judyta Lamża	Anna Elsner	Glazurowany comber jagńczy w sosie winno – żurawinowym w towarzystwie kulki z krupnioka w ziołach, z puree fasolowym, chipsem serowym, jesiennymi warzywami i kurkami	310
4	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Widzewie	95-054 Ksawerów	Małgorzata Węglewska	Ewa Kolińska, Diana Yazichyan	Szarlotka na zimno z galaretką truskawkową, nutellą ze śliwek i fasoli na chrupkim ciastku podana z sosem miętowo-czekoladowym	308
5	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augustyna Suskiego w Nowym Targu	34-400 Nowy Targ	Robert Stanek	Kamil Wójtowicz, Jakub Woźniak	Góralski comber na moskolu	305
6	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa	16-400 Suwałki	Agata Drywulska-Bartyzel	Filip Słabiński, Zuzanna Dzieńis	Suwalski dymny jeleń pod miętowym mchem z sosem holenderskim po podlasku, w towarzystwie dyniowych klusek, słodkiej suski na jabłkowo-truskawkowej ściółce	289
7	Zespół Szkół im. prof. J. Groszkowskiego w Mielcu	39-300 Mielec	Agnieszka Kusak	Maksymilian Szymaszek	Wrzawa w jabłku pieczonym	285
8	Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku	19-300 Elk	Anna Korzeń	Julia Służyńska, Marek Romanowski	Noga kaczki duszona w piwie z aksamitnym purée pietruszkowo-jabłkowym, glazurowanymi buraczkami z miodem i wiśniami oraz ziołowym olejem rydzowym	271
9	Technikum Spożywczo-Gastronomiczne im. Jana Pawła II w Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych	04-134 Warszawa	Michał Grzywacz	Aleksandra Pawłowska, Weronika Kulesza	Brownie z konfiturą z suski sechłońskiej, śmietaną wiśniową i pudrem z andrutów	266



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
Konkurs współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.